

Jagodicaste koko tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za biskvit:

- **200 g** sitno seckanih jagoda
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **125 g** šećera
- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **150 ml** vocnog jogurta sa ukusom jagode

Za preliv:

- **maloslatkog** od jagoda

Za fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šećera

Za dekoraciju:

- **12** jagoda
- **70 g** čokolade
- **30 g** bele čokolade

- **1 kockica** margarina
- **malo** ulja
- **po želji** šećera u prahu

Priprema

Jagode oprati, ocediti, pa sitno naseckati. Pomešati brašno, prašak za pecivo, so i šećer. Mikserom penasto umutiti jaja, pa im dodati voćni jogurt i ulje i nastaviti sa miješanjem. Postepeno u umućenu masu sipati čvrste sastojke pa mutiti dok se lepo ne sjedini. Ostaviti smesu da odstoji oko deset minuta, pa joj dodati seckane jagode i izmiješati. Stavljati pomalo smese za biskvite u svaki otvor silikonskog kalupa za mafine.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata (proveriti čačalicom da li je pečeno). Ostaviti da se mafini prohlade, pa ih izvuci iz kalupa.

Mikserom umutiti slatku pavlaku i vanilin šećer. Svakom mafinu odseci ostrim nožem gornji deo. Donji deo mafina preliti sa pomalo soka od jagode iz slatka i staviti po jednu jagodu (takoe iz slatka).

Okolo poslastičarskim špricom istiskivati umućenu slatku pavlaku. Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši.

Preklopiti svaki odsecenim gornjim delom.

Za dekoraciju otopiti odvojeno crnu i belu čokoladu sa pomalo margarina i ulja. Oprane i očišćene jagode umakati u otopljenu crnu čokoladu i stavljati na kuhinjski papir, pa odložiti u frižider, da se glazura lepo stegne.

U međuvremenu, preko svakog gornjeg dela tortice istiskivati pomalo preostale slatke pavlake.

Kada se glazura na jagodama dovoljno stegla, prošarati je otopljenom belom čokoladom i sačekati da se sve lepo stegne.

Zatim pažljivo odvojiti jagode od kuhinjskog papira i rasporediti ih preko svake tortice. Po želji ukasiti otopljenom crnom čokoladom i šećerom u prahu.

Savet